

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia /SOPZ/

Wyposażenie pracowni szkolnych w obszarze turystyczno – gastronomicznym w szkołach ponadpodstawowych dla których organem prowadzącym jest Powiat Nowosądecki w ramach projektu pn.: „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”

CZĘŚĆ I

ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. ŚW. KINGI W ŁĄCKU

PRACOWNIA ZDOBNICTWA I CUKIERNICTWA

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni zdobnictwa i cukiernictwa w Zespole Szkół im. św. Kingi w Łącku.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 - letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
 - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół im. św. Kingi w Łącku, 33-390 Łącko 26,

- b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
 - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
 - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
 - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez przedstawicieli zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
8. Wykonawca zamontuje sprzęt kuchenny w miejscu wskazanym przez przedstawiciela zamawiającego.
9. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu:

a) Mikser planetarny - 2 sztuki:

- ✓ pojemność: 10 l
- ✓ moc: min. 450 W
- ✓ napięcie: 230 V
- ✓ zasilanie: prąd
- ✓ funkcje: mieszanie, ucieranie, miksowanie, ubijanie, wyrabianie ciasta,
- ✓ min. wyposażenie: 1 x mieszadło, 1 x różga, 1 x hak, 1 x misa /kociotek
- ✓ akcesoria wykonane ze stali
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

b) Zestaw do cukiernictwa - 2 zestawy:

- ✓ Zestaw obejmuje:
 - talerz obrotowy
 - min. 3 formy do ciast o różnej wielkości
 - min. 6 dwustronnych narzędzi dekoracyjnych
 - rękawy/worki cukiernicze: 50 sztuk rękawów cukierniczych – worków jednorazowych, 2 rękawy cukiernicze - woreczki wielokrotnego użycia
 - foremki do dekoracji i wykończenia wyrobów cukierniczych: min. 7 różnych dużych szpryc, min. 48 różnych mniejszych szpryc
 - 3 packi do kremu
 - 1 packa do wygładzania kremu

- 2 łopatki do wygładzania
- 1 łopatka do nakładania
- 8 foremek do mufinek
- 2 łączniki do mniejszych szpryc
- 2 łączniki do większych szpryc
- 1 szpilka do ozdób
- min. 2 szablony do ozdób
- nożyczki do przenoszenia ozdób
- ✓ produkty wykonane z materiałów, które nie chłoną zapachów oraz nie nasiąkają płynami
- ✓ Gwarancja: min. 2 lata

c) Zestaw do carvingu – 2 zestawy:

- ✓ zestaw złożony z min. 80 elementów, w tym między innymi: noże do cięcia, noże do rzeźbienia, wycinarki o różnych kształtach, noże do kulek, noże dekoracyjne „U”, noże dekoracyjne „V”, noże okrągłe, dekoratory, obieraczki, noże karbonowe, oraz inne narzędzia do carvingu
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

d) Młynek koloidalny - 2 sztuki:

- ✓ młynek koloidalny z włącznikiem pneumatycznym
- ✓ materiał wykonania: stal nierdzewna
- ✓ moc: min. 500 W
- ✓ prędkość obrotowa: od 4 000 obr/min do 4 200 obr/min
- ✓ przewód zasilający w zestawie
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

Część II

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH

IM. WINCENTEGO WITOSA W NAWOJOWEJ

PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

1. Przedmiotem zamówienia jest wyposażenie pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Wincentego Witosa w Nawojowej.

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn. „Rozwijanie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe w Powiecie Nowosądeckim”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego, Poddziałanie 10.2.2 Kształcenie zawodowe uczniów – SPR.

2. Termin realizacji zamówienia: do 30 dni kalendarzowych od dnia zawarcia umowy.
3. Wymaga się dostarczenia sprzętu nowego, niebędącego sprzętem powystawowym, pełnowartościowego, spełniającego wymogi techniczne i ilościowe określone w niniejszym załączniku. Zamawiający wymaga dostawy sprzętu bez wad, a także bez śladów używania i uszkodzeń mechanicznych.
4. Wymaga się, aby dostarczony sprzęt był kompletny i po zainstalowaniu gotowy do pracy zgodnie z jego przeznaczeniem bez żadnych dodatkowych zakupów.
5. Dostarczony sprzęt musi posiadać instrukcję obsługi oraz dokumentację techniczną w języku polskim.
6. Dostarczony sprzęt musi być objęty minimum 2 letnią gwarancją.
7. Zasady dostawy:
 - a) Miejsce dostawy: siedziba Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Wincentego Witosa w Nawojowej, ul. Podkamienne 8, 33-335 Nawojowa,
 - b) Wykonawca jest zobowiązany poinformować zamawiającego na piśmie, mailowo lub telefonicznie o planowanym terminie dostawy co najmniej na 3 dni robocze przed tym terminem,
 - c) Dostawa zostanie zrealizowana w dniu roboczym w godzinach od 8.00 do 13.00,
 - d) Przedmiot zamówienia dostarczony będzie jednorazowo.
 - e) Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania usług towarzyszących dostawie, takich jak transport, załadunek, rozładunek, wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez

przedstawicieli zamawiającego oraz wszelkich innych usług dodatkowych niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.

8. Szczegółowe wymagania dotyczące zamawianego sprzętu/wyposażenia:

a) **Zastawa porcelanowa obiadowa komplet 12 osobowy – 1 komplet:**

Serwis obiadowo kawowy dla 12 osób wykonany z białej porcelany niedekorowanej, kształt okrągły/owalny:

• Zestaw obiadowy złożony z:

- ✓ talerz płytki/obiadowy, średnica w zakresie od 24 cm do 27 cm – 12 szt.
- ✓ talerz głęboki, średnica w zakresie od 21 cm do 22,5 cm – 12 szt.
- ✓ talerz deserowy, średnica w zakresie od 19 cm do 20 cm – 12 szt.
- ✓ waza, pojemność w zakresie od 2,0 l do 3,0 l – 1 szt.
- ✓ sosjerka, pojemność w zakresie od 300 ml do 500 ml – 1 szt.
- ✓ salaterka, średnica w zakresie od 15 cm do 17 cm – 2 szt.
- ✓ salaterka, średnica w zakresie od 20 cm do 23 cm – 1 szt.
- ✓ salaterka, średnica w zakresie od 25 cm do 27 cm – 1 szt.
- ✓ półmisek, średnica w zakresie od 22 cm do 24 cm – 1 szt.
- ✓ półmisek, średnica w zakresie od 25 cm do 28 cm – 1 szt.
- ✓ półmisek, średnica w zakresie od 30 cm do 33 cm – 1 szt.
- ✓ bulionówka, pojemność w zakresie od 200 ml do 400 ml – 12 szt.
- ✓ spodek pod bulionówkę – 12 szt.

• Zestaw do kawy złożony z:

- ✓ filiżanka, pojemność filiżanki w zakresie od 0,20 l do 0,25 l – 12 szt.
- ✓ spodek pod filiżankę – 12 szt.
- ✓ imbryk, pojemność w zakresie od 1,1 l do 1,4 l – 1 szt.
- ✓ cukiernica – 1 szt.
- ✓ dzbanuszek/mlecznik – 1 szt.
- ✓ talerzyk deserowy/do ciasta, średnica w zakresie od 15 cm do 17 cm – 12 szt.

b) **Zastawa szklana komplet 12 osobowy – 1 komplet:**

✓ Zastawa szklana kieliszki:

- kieliszek do koniaku – poj. min. 100 ml – 12 szt.
- kieliszek do likierów – poj. min. 50 ml – 12 szt.
- kieliszek do martini – poj. min. 175 ml – 12 szt.

- kieliszek do grappy – poj. min. 85 ml - 12 szt.
- kieliszek do szampana – poj. min. 180 ml – 12 szt.
- ✓ Pozostała zastawa szklana:
 - szklanka do whisky – poj. min. 250 ml – 12 szt.
 - dzbanek szklany – wyposażony w rączkę oraz wylewkę – poj. 1,5l - 1 szt.
 - karafka do wina – poj. min. 1,5 - 1 szt.

c) Podgrzewacz do talerzy - 2 sztuki:

- ✓ wykonany ze stali
- ✓ wyposażony w min. 1 półkę
- ✓ wyposażony w termostat
- ✓ zakres regulacji temperatury: do min. 80 °C
- ✓ pojemność: 120 talerzy
- ✓ gwarancja: min. 2 lata
- ✓ zasilanie 230 W
- ✓ moc min. 1 200 W

d) Bemar gastronomiczny - 2 sztuki:

- ✓ wykonany ze stali nierdzewnej
- ✓ ogrzewanie pojemnika za pomocą mieszaniny pary wodnej i powietrza
- ✓ 2 pojemniki GN
- ✓ pojemność: 2 x 1/1 GN
- ✓ głębokość komory – h=200 mm
- ✓ zakres regulacji temperatury od 30°C do 90°C
- ✓ bemar jezdny wyposażony w ogumione koła z blokadą
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

e) Waga - 1 sztuka:

- ✓ waga z analizatorem składu ciała
- ✓ maksymalne obciążenie: min. 150 kg
- ✓ dokładność pomiaru: 100 g
- ✓ minimalne wymagane funkcje:
 - pomiar masy ciała w kg
 - pomiar masy tkanki tłuszczowej

- pomiar tkanki mięśniowej
 - pomiar zawartości wody w organizmie
 - wskaźnik trzewnej tkanki tłuszczowej
 - wskaźnik BMI
 - funkcja automatycznego rozpoznawania profilu użytkownika
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

f) Ubijarka (mikser) - 1 sztuka:

- ✓ moc silnika: min. 400 W
- ✓ liczba poziomów obrotów: min. 5
- ✓ pojemność miski roboczej: min. 3l
- ✓ minimalne wymagane funkcje:
 - funkcja turbo
 - funkcja mieszania
 - funkcja ubijania
- ✓ min. wyposażenie: końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, stojak z misą obrotową
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

g) Wyciskarka - 1 sztuka:

- ✓ wyciskarka wolnoobrotowa wyposażona w funkcję reverse
- ✓ moc: min. 200 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 40 obr/min
- ✓ otwór XL
- ✓ pojemnik na sok
- ✓ pojemność pojemnika na sok w zakresie od 1,0 l do 1,5 l
- ✓ wymowany pojemnik na miąższ
- ✓ pojemność pojemnika na miąższ w zakresie od 1,0 l do 1,5 l
- ✓ blokada kapania
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

h) krajalnica - 1 sztuka:

- ✓ elektryczna krajalnica do pieczywa, mięsa, wędlin i serów
- ✓ moc: min. 180 W
- ✓ prędkość obrotowa: min. 280 obr./min
- ✓ grubość cięcia minimalny zakres od 0 mm do 12 mm
- ✓ średnica noża: min. 250 mm
- ✓ zintegrowana półautomatyczna ostrzałka tarczy
- ✓ regulacja grubości krojenia
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

i) blender zanurzeniowy - 1 sztuka:

- ✓ moc: min. 800 W
- ✓ regulacja obrotów: mechaniczna-płynna
- ✓ materiał ramienia miksującego i ostrzy: stal nierdzewna
- ✓ funkcja turbo
- ✓ funkcja pulsacyjna
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

j) naleśnikarka - 1 sztuka:

- ✓ moc min.: 3 000 W
- ✓ typ pojedyncze
- ✓ materiał wykonania obudowy: stal nierdzewna
- ✓ materiał wykonania powierzchni grzewczej: żeliwna płyta grzewcza z powłoką ceramiczną lub teflonową
- ✓ średnica płyty grzewczej: 400 mm + - 5 %
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

k) Zestaw noży - 1 zestaw:

- ✓ zestaw noży w pokrowcu/ futerale
- ✓ zestaw złożony z 6 elementów
- ✓ materiał wykonania ostrza: stal nierdzewna
- ✓ materiał wykonania rękojeści: tworzywo sztuczne

- ✓ gwarancja: min. 2 lata

l) Piec do pizzy- 1 sztuka:

- ✓ dwukomorowy
- ✓ napięcie: 400 V
- ✓ moc min: 8 400 W
- ✓ front pieca wykonany ze stali nierdzewnej
- ✓ zakres pracy do min. 455°C
- ✓ grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- ✓ regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- ✓ gwarancja: min. 2 lata

m) Piec konwekcyjno - parowy- 1 sztuka:

- ✓ moc: min. 10 000 W
- ✓ zasilanie: 400V
- ✓ wymiary zewnętrzne:
 - szerokość w przedziale od 715 mm do 847 mm
 - głębokość w przedziale od 640 mm do 795 mm
 - wysokość w przedziale od 782 mm do 1 000 mm
- ✓ pojemność: min. 6 x 1/1GN
- ✓ wyposażony w 3 tryby pracy:
 - para – zakres temperatur od 30°C do 130°C
 - gorące powietrze – zakres temperatur od 30°C do 300°C
 - połączenie/ kombinacja pary i gorącego powietrza – zakres temperatur od 30°C do 300°C
- ✓ wyposażony w automatyczny system myjący
- ✓ materiał wykonania: stal nierdzewna,
- ✓ drzwi przeszklone
- ✓ gwarancja: min. 2 lata